

# SENZANOME

*cucina italiana*

## Unsere Menüvorschläge

### MENÜ „EMILIA ROMAGNA“

#### **ANTIPASTO SENZANOME**

Vorspeisenteller nach Art des Hauses

\*\*\*

#### **RAVIOLI PORCINI**

Ravioli gefüllt mit Steinpilze in Butter-Salbei-Soße garniert mit Speck-Streifen

\*\*\*

#### **PANNA COTTA**

Hausgemachter Sahne-Pudding mit Erdbeersauce

26,00 €

### MENÜ „PUGLIA“

#### **TRIS DI ANTIPASTI**

Vorspeisen-Trilogie (Vitello Tonnato, Meeresfrüchtesalat und Caprese)

\*\*\*

#### **TAGLIATELLE CON GAMBERI E BROCCOLI**

Bandnudeln mit Garnelen und Brokkoli

\*\*\*

#### **PROFITEROLES AL CIOCCOLATO**

Windbeutel gefüllt mit Sahne umhüllt mit Schokoladencreme

29,00 €

## MENÜ „TOSCANA“

### **INSALATA DI MARE**

Hausgemachter Meeresfrüchtesalat

\*\*\*

### **ENTRECOTE ALLA GRIGLIA**

Argentinisches Entrecote vom Grill dazu Kartoffeln und Spinat

\*\*\*

### **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO**

Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis

**38,00**

## MENÜ „SICILIA“

### **BRUSCHETTA AL POMODORO**

Getoastete Weißbrot-Scheiben mit Tomatenwürfel garniert mit Olivenöl und Knoblauch

\*\*\*

### **BAVETTINE AL SALMONE E SPINACI**

Dünne Bandnudeln mit Lachs und Spinat in Tomaten-Sahnesoße

\*\*\*

### **SCALOPPINA AL MARSALA**

Kalbsmedaillons an feiner Marsala-Soße dazu Gemüse

\*\*\*

### **TARTUFO NERO**

Zabaione Creme-Parfait mit Gianduia und Kakao

**36,00 €**

## MENÜ „PIEMONTE“

### **CARPACCIO DI MANZO**

Marinierte rohe Rinderfilet-Scheiben mit Rucola, Champignons und Parmesankäse

\*\*\*

### **FAGOTTI CON FORMAGGIO E PERA**

Teigsäckchen gefüllt mit Käse und Birne in feiner Safran-Sahnesoße  
garniert mit Grana Padano Käse

\*\*\*

### **FILETTI D'ORATA AL VINO BIANCO**

Dorado-Royal-Filets mit Kartoffeln, Kapern und schwarzen Oliven in Weißweinsauce aus dem Backofen dazu Gemüse

### **SEMIFREDDO AL TORRONCINO**

Haselnuss Mousse-Parfait

**45,00 €**

## MENÜ „CAMPANIA“

### **A'SCAMORZELLA**

Geräucherte Büffel-Scamorza umhüllt mit Speck aus dem Backofen auf  
Rucola-Bett

\*\*\*

### **BAVETTINE "ANEMA E MARE"**

Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten in Weißweinsauce

\*\*\*

### **GAMBERONI ALLE ERBE AROMATICHE**

Riesengarnelen an feiner Kräutersauce dazu Salat

\*\*\*

### **TIRAMISÚ**

In Kaffee getauchte Löffelbiscuit belegt mit Mascarpone-Creme

**45,00 €**

Liebe Gäste diese Menüs,  
bieten wir für Geburtstage, Firmenfeiern, Familienfeiern, Gruppen etc.  
ab 10 Personen an.  
Wir können aber sehr gerne auch bei einem gemeinsamen Gespräch oder per  
E-Mail ein Menü ganz nach Ihren Wünschen erstellen.  
Kommen sie einfach auf uns zu.